



# LA MESA MODERNA

MADRID.—JUEVES 31 DE AGOSTO DE 1893.

## Plato fuerte

### MENTIRAS LEGI-TIMADAS

(Continuación.)

Lo racional sería establecer y determinar en cada caso la equitativa responsabilidad que á cada cual correspondiese.

Multitud de ejemplos podría citar para aclarar y confirmar esta teoría de las sendas responsabilidades del corrector y del cajista: pero en materias evidentes las ampliaciones aportan confusión; y paso, por lo tanto, á relatar algunos incidentes relativos á las precipitaciones, confianzas ó descuidos fatalmente comunes en la imprenta.

Jamás olvidaré, por los serios disgustos que ocasionó, aquella sencilla corrección, consistente en quitar una *f* que como errata había en la palabra *otro* y poner en su lugar una *t*. El caso ocurrió de la siguiente manera:

Hablábase de dos eximios personajes, y después de elogiar sus excelentes cualidades con rica variedad de escogidos y merecidos epítetos encomiásticos, dábales á conocer el autor por sus respectivos nombres al final de la obra diciendo: «El uno es D. Fulano, el otro es D. Mengano».

La forma estaba ya en máquina; la corrección no se comprobó por

su misma sencillez y por la mal entendida economía de un ejemplar del pliego ó por no *perder* unos cuantos segundos de tiempo, y... se inutilizó toda la tirada, ocasionando las pérdidas y disgustos consiguientes por la anteposición de una *t* en *otro* por *otro*.

Una cosa parecida á este cambio de lugar en las letras le ocurrió á un buen cajista, hoy notable impresor madrileño muy amigo mío, al tiempo de ajustar ó compaginar uno de los periódicos de más circulación en España.

Con motivo de habérsele caído en la platina las cuatro letras que componen la palabra *paso*, tomólas indistintamente mi buen amigo y colocólas una á una por este orden *s a p o* en el hueco que habían dejado al caerse. La noticia á que correspondía el vocablo formado por dichas cuatro letras daba cuenta de que en una de nuestras principales capitales que acababa de visitar el rey Alfonso XII, arrojaron flores y palomas al *sapo* de S. M.

¡Vea el lector qué heregía monárquica publicó el más monárquico periódico español, después del cambio de letras en la forma antedicha! Y en cuanto al ajustador del periódico, si no se encomienda á *Santa Ana*, que le apreciaba mucho, y en aquella ocasión obró un milagro, de seguro lo fusilan.

No ha de cegarme la pasión hasta el punto de disculpar en absoluto

á los correctores y no hacerles responsables de algunos de los muchos disparates que á diario se ven en las obras y periódicos.

¿Cómo había yo de tener tan gratuita pretensión, sabiendo que nadie es infalible, y que no es dado al ser humano producir obras perfectas?

Pero aparte de esto, y de las respectivas y sendas responsabilidades de que antes he hablado, de los malos originales de que algo hablaré, de las pésimas condiciones de lugar y tiempo en que se obliga á la mayoría de los correctores á desempeñar su espinoso cargo; además de esto, repito, y de otras muchas causas de que haré gracia al lector para no serle más molesto, ¿no se estila de algún tiempo á hoy improvisar esta clase de operarios?

Improvisado corrector fué un noticiero de periódico que, por economía, acababa de ser suprimido en la nómina de la redacción del diario en que, desde hacia algún tiempo, venia *colaborando* para tormento de los suscriptores y martirio de la Gramática.

BARÓN DI GANO.

(Se continuará.)

## El azúcar.

### II

Azúcar de remolacha.

A buen seguro que si el genio industrial, amparándose en los progresos de la ciencia y llevándolos al terreno de la práctica, no hubiera hallado procedimientos económicos para extraer la glucosa ó materia azucarada de las diversas plantas que la contienen; aunque en canti-

dad menor que la caña, el azúcar no hubiera logrado ser lo que es hoy, un comestible de uso vulgarísimo, si no que hubiera continuado siendo un artículo de lujo para los pudientes, y para los pobres una materia medicinal.

Pero las repetidas tentativas que á mediados del pasado siglo llevaron á cabo los químicos, dieron resultados tales que encaminaron felizmente sus investigaciones hacia la aplicación del jugo de la remolacha á la elaboración de los azúcares, cuyo descubrimiento no debía tardar en operar una completa revolución, no solamente en la industria azucarera, si que también en las costumbres de las masas del pueblo.

Es la remolacha una planta bisanual, de poca apariencia, que en varios de los países bañados por el Mediterráneo, y particularmente en España, crece espontáneamente, mientras que su cultivo es fácil igualmente en toda la Europa central.

En 1747 un farmacéutico de Berlín llamado Marggraf, indicó, en una Memoria presentada en la Academia de Ciencias de aquella ciudad, la presencia del azúcar cristalizada en el tubérculo de la remolacha, y llamó la atención de la importancia de este descubrimiento, tanto para la agronomía como para la fabricación del azúcar indígena.

Por medio de extracción, en la que se valió del alcohol, logró ese farmacéutico separar hasta 6,2 por 100 de azúcar en la remolacha blanca y 4,5 en la variedad roja.

Por largo tiempo pasaron desapercibidas las observaciones del sabio alemán, lo cual fué debido principalmente, á las circunstan-



cias políticas y á las dificultades industriales de toda clase que en aquella época reinaron.

Después de la conclusión de la guerra con el tratado de paz de Aix-la-Chapelle, los ingleses inundaron con sus azúcares coloniales los mercados de Alemania, circunstancia que contribuyó en gran manera á hacer olvidar el azúcar de remolacha, cuya producción resultaba aun muy cara á causa de la imperfección de los procedimientos que se empleaban para obtenerla; tan cara que no le era aun posible mantener la competencia con los azúcares coloniales.

Así es que, por espacio de mucho tiempo, ni siquiera se pensó en utilizar tan preciosa planta para la fabricación del azúcar común.

Pero á fines del siglo XVIII, los alemanes volvieron á estudiar la cuestión de la elaboración de esa clase de azúcar en grande escala, y que tanto los hombres de ciencia como los industriales le dedicaron atención preferente.

Este movimiento fué motivado por los precios elevados que alcanzó el azúcar en los primeros años del siglo actual.

Achard y Hermbstadt hicieron, de 1804 á 1810 experimentos muy curiosos, desde el punto de vista científico relativos al azúcar de remolacha, y gracias á los esfuerzos perseverantes de estos ilustres químicos, se lograron procedimientos para separar de la tubércula hasta un 6 por 100 de azúcar cristalizable y un 4 por 100 de melaza, operando en grande escala; resultado brillante que señala el primer paso serio dado hacia la solución de tan interesante problema.

Eso no obstante, es de creer que todos los esfuerzos tentados en esa época para fundar una verdadera industria azucarera en Europa, hubieran sido perfectamente inútiles, si una circunstancia histórica especialísima no hubiera hecho que estas tentativas industriales coincidieran con una serie de acontecimientos que llamaron imperiosamente la atención de los gobiernos sobre la cuestión de la producción de un azúcar indígena, que permitiera á las naciones europeas prescindir, á lo menos temporalmente, de los azúcares americanos, únicos que en aquella época abastecían los mercados del antiguo mundo, y que, como hemos dicho, lograron tan altos precios, que ya no estaban al alcance del público en general.

Era en lo más candente de esa gigantesca guerra del primer Imperio, que la ambición de Napoleón ensangrentó toda Europa.

La lucha entre el capitán del siglo é Inglaterra llegó á tal punto de encarnizamiento, que no sabiendo cómo herir de muerte á su irreconciliable rival aquel gran tirano de la Francia, imaginó el sistema continental y ordenó el bloqueo general de los puertos de Europa á los buques de bandera británica.

Así es que la implacable guerra contra Inglaterra y contra los productos coloniales, de que esa nación tenía casi el exclusivo monopolio, paralizó el comercio británico é hizo el continente independiente de los ingleses.

La consecuencia, como no podía menos, fué desastrosa para aquella orgullosa reina de los mares, que se vió, con esa medida tiránica del vencedor de Europa, herida en el

corazón; pero que, como se deja adivinar, no fué menos fatal á los pueblos continentales, á tal punto que, elevándose extraordinariamente el precio de todos los productos coloniales, que ya no podían introducirse, si no de contrabando, si en tal caso vale la palabra, los azúcares que aun en 1805 contaban á 195 francos los 100 kilogramos, alcanzaron el año 1811 el de 1.760 francos.

Ya no se hallaba azúcar más que en las farmacias, en donde el pueblo, cuando á ello se hallaba absolutamente obligado, acudía á comprarlo por dosis homeopáticas; pues en Francia, llegó en dicho año á pagarse á 2,25 francos la onza. Inútil observar si semejante situación era para que los gobiernos todos, y los de las potencias centrales y el de Franciamas que ninguno empujasen á la preparación de azúcar indígena.

Napoleón I, á quien sus colosales empresas guerreras no impedían ocuparse muy seriamente de esa clase de cuestiones, puso su poderoso apoyo á la naciente industria. Bajo ese influjo surgieron como por encanto en toda la Francia centenares de fábricas de azúcar de remolacha; pero como todos esos nuevos establecimientos descansaban casi únicamente sobre bases artificiales, engendradas por circunstancias meramente de momento, de ahí que no pudieran sostener su efímera existencia que mientras duraron esas mismas circunstancias que le dieron origen, esto es, mientras duró el sistema continental, ó lo que es lo mismo, el famosísimo bloqueo, que fué, como nuestros lectores sabrán indudablemente, el hilo de la

discordia por donde se enredó la madeja que debía servir de pretexto para que ese coloso del siglo, pensara en mala hora en avasallar al indomable pueblo español.

Sin embargo, es más que probable, seguro, que desde aquella época hubiera ya pedido la nueva industria echar raíces profundas en el nuevo Continente, á no darse el caso desfavorable, económicamente hablando, de que la inmensa mayoría de los que tales fábricas fundaron, eran especuladores atraídos únicamente por el cebo de las pingües recompensas ofrecidas, más bien que por el verdadero espíritu de empresa industrial.

Además, la mayor parte de las fábricas se establecieron precipitadamente en lugares poco á propósito y con escasos capitales; lo cual hizo que no pudieran ser reproductivos, más, levantado el bloqueo, los azúcares de caña volvieron á invadir los mercados de Europa, expendiéndose á precios relativamente baratos.

En 1825 aparece nuevamente en el mundo industrial la cuestión de la elaboración del azúcar con la remolacha, y esta vez con éxito definitivo.

Ese cambio fué debido á los inmensos progresos de las ciencias naturales y de la industria, que, ayudadas por la maquinaria, lograron dar solución satisfactoria á tan importante cuestión.

Hay que reconocer, sin embargo, que también contribuyó á esa resurrección triunfal de la nueva industria azucarera, la decidida protección que le prestaron los gobiernos, particularmente los de la confederación germánica, que con su Zoll-



verin ó Unión aduanera, la favoreció en gran manera.

En la actualidad se fabrican en Europa más de *ochocientos millones* de kilogramos de azúcar de remolacha, de los cuales, tan sólo en Francia se elaboran más de trescientos millones.

J. SORIANO.

## Lista de Platos

### *Sopa de menudillos de ave.*

Se limpian perfectamente los piés, los cuellos y los extremos de las alas de dos ó tres pollos, ú otras aves de corral; se desmenuzan los huevos y se cortan en pedazos las carnes. Se pone al fuego en un perol ó en una marmita de hierro con unos tres litros de agua. Antes de que empiece á hervir se agregará 400 ó 500 gramos de vaca ó ternera, y 200 gramos de jamón con ó sin huevo. Se pone la sal que sea conveniente, y cuando esté á mitad cocida se echa pimienta y un ramito de perejil, y se le deja cocer á fuego lento durante dos horas, después de lo cual se sacan y ponen en un plato ó en una cazuela las carnes, que se colocan al lado de la lumbre para que se mantengan calientes. Amasado en agua caliente una cucharada de harina en pasta blanda, le echais encima una cucharada de caldo y dos de manteca, y cuando esté bien desliada la echais en el cocido, dejándolo hervir aun por espacio de quince ó veinte minutos. Añadiréis una copita de Jerez y una cucharada de salsa de tomate. Se corta la sopa de pan en una sopera, se moja de manera que no quede muy clara y se ponen por encima las viandas.

### *Sopa de primavera.*

Esta sopa, que en realidad es un potaje de mucho lujo, es un bocado delicado bastante buscado para las comidas de convite y de ceremonia.

He aquí ahora la manera de prepararla.

Se mordan y limpian en primer lugar pepinos, cortados en cuadrillos, coliflor, puntas de espárragos y, de tenerlos á mano, coles de Bruselas, y se las pone á

blanquear con agua caliente, cuidando de que se estrujen mucho, en particular las coles de Bruselas, que conviene no queden deterioradas. De otro lado se mordan y limpian también zanahorias, nabos y rábanos; se cortan en cuadrillos, ó lo que sería mejor y más elegante, en forma de bellotas ó de aceitunas. Se pelan unas cebollas blancas de las más pequeñas, se desgranán judías y guisantes, y cortados en tiras apio y puerros. Estos últimos ingredientes se ponen á blanquear en agua caliente, y apenas lo estén se sacan y se escurren. Luego se pone á cocer todo junto con caldo ó sustancia de carne. Se le da un par ó tres de hervores y se saca, añadiéndole un poco antes de sacarlo de la lumbre tres ó cuatro cucharadas de azúcar, según la entonación que se le quiera dar. Haremos una advertencia, y es que, conviene que las coles de Bruselas, la coliflor, los espárragos y los pepinos, no se echen á la cacerola para cocerlos con el caldo del puchero, sino pocos minutos antes de sacarlos de la lumbre para que no salgan deshechos.

Se sirve caliente; advirtiéndole aun que, si por casualidad la sopa sale demasiado clara, se puede espesar:

- 1.º Con salsa de tomate.
- 2.º Con un puré de castañas, de judías, de guisantes ó de lentejas.

Y 3.º Con rabanaditas de pan tostado ó con cuizcurros fritos que se preparan al efecto.

Por fin, si con este mismo potaje se quisiera confeccionar una sabrosa jalea, bastará cocer hasta su reducción, remaneando mucho para favorecer la cocción.

### *Potaje de zanahorias.*

Escoged buenas zanahorias rojas de las mejores, y después de mordadas y limpias, las cortáis en trozos de cuatro ó cinco centímetros de largos. Si las zanahorias pudieran ser todas poco más ó menos del mismo grueso sería mucho mejor, porque la cocción se hace entonces más igual. Se ponen á blanquear en una cazuela ó en un puchero con agua caliente, y cuando hayan dado apenas un hervor se sacan y se les deja escurrir sobre un colador, sin exprimirlos para que no se estrujen. Enseguida se ponen en otra cazuela con caldo del puchero si lo hubiera, y se las deja hervir hasta que estén perfectamente cocidas, para lo que bastan treinta minutos. Se cortan reba-

nadas de pan, bien sea tostado bien sin tostar, y con el caldo del potaje se mojan en una sopera, y en cuanto hayan absorbido el caldo suficiente se colocan per encima las zanahorias ó se sirven estas á parte para que cada cual se sirva en su plato.

#### *Potaje de nabos.*

Se necesitan, para que este potaje resulte bueno, nabos tiernos, blancos y no muy grandes. Se mondan, limpian y se se cortan de arriba á bajo en dos, tres ó cuatro trozos cada uno, con tal que no resulten demasiado delgados.

Se pone manteca en una cacerola y se rehogan bien; se sacan y se dejan escurrir para que se conserven.

Enseguida se ponen á cocer en caldo del puchero que esté á punto de sal y de especias; en cuanto estén cocidos se prepara en la sopera una sopa de pan como la descrita en el artículo anterior y se moja.

En cuanto á los nabos se ponen por encima.

#### *Potaje de puerros.*

Mondados y limpios uno ó dos manojos de puerros, según la cantidad de potaje que se desee, se cortan en trozos de dos y medio ó tres centímetros de longitud. Se echan en un barreño de agua fría y se les deja un cuarto de hora; se cortan en filetes para adelgazarlos, se vuelven á lavar y se escurren.

Se pone la cantidad necesaria de manteca y se les da unas vueltas hasta que adquieran un poco de color.

Se retiran de la lumbre, se colocan en un colador para que se escurran, y luego se ponen á cocer en una cacerola con buen caldo del puchero, dejándolos por espacio de una hora cocer lentamente, con un fuego amortiguado.

Una vez cocidos con el caldo mojáis una sopa de pan colocada en una sopera, lo mismo que hemos indicado para la de potaje de zanahorias, y se sirve del mismo modo.

En vez de cortar como hemos indicado los puerros, pueden dejarse mucho más largos y sin adelgazar; hacerles blanquear solamente, y después cocerlos con el caldo.

#### *Ranas fritas.*

Se toman las ranas que sean necesarias según la comida que se quiera preparar; se las despelleja, se corta la parte supe-

rior del cuerpo no conservando más que las ancas y las patas.

Se limpian, se lavan y se las enjuga en los pliegues de una servilleta ó de un paño blanco limpio.

Ahora preparáis el mojo siguiente en una cazuela ó en un puchero.

Medio litro de agua poco más ó menos, sal, unos granos de pimienta, tomillo, laurel, unas escalufías y una cebolleta bien picada, aceite y el jugo de un limón grande.

Hecho esto, ponéis las ranas á escabuchar en ese mojo por espacio de cinco ó seis cuartos de hora.

Después se sacan y se escurren, enjugándolas en un trapo blanco limpio.

Se les reboza con harina y se las frie hasta que adquieren un buen color dorado. En vez de harinar las ranas, podéis rebozarlas con huevo.

#### *Cadera de buey brasada.*

La carne de buey, como toda la procedente del ganado boyal, para ser buena, ha de ser de animal adulto, ni demasiado joven ni viejo en demasía, y además, que se halle en un estado regular de gordura. La cadera de buey es la parte correspondiente al cuarto que se halla sobre el lomo y la cola, es decir, una parte del cuarto trasero.

Es el pedazo más buscado para cocerle, ó como se dice, por traducción y adaptación de la palabra francesa para *brasario*.

He aquí cómo se debe llevar á cabo esa operación:

1.º Escogida la carne se machaca con cuidado y para no deteriorarle mucho se le sacan los huesos.

2.º Se la pone á cocer y se saca apenas empiece á blanquear la carne.

3.º Se coloca en una cacerola larga, de dimensiones proporcionadas al trozo de carne que se desea preparar y se cubre el fondo de la misma con grasa.

4.º Se hace una cama con zanahorias y cebollas limpias y troceadas en cachos pequeños.

5.º Se coloca encima el pedazo de buey, se sazona con sal, pimienta gruesa, un plvito de canela y perejil bien picado.

6.º En todo alrededor del trozo se colocan zanahorias, cebollinos, y las mismas especias que quedan indicadas; se riega con dos ó tres cucharones de caldo del puchero y se cubre perfectamente la cacerola.



7.º Se pone sobre un fuego lento y se deja cocer hasta que quede muy reducido y glaseado el líquido, en cuyo momento hay que añadirle otro par ó tres de cucharadas grandes del caldo de puchero.

En este estado se deja aun cocer por espacio de seis ó siete cuartos de hora, siempre á fuego lento, al cabo de cuyo tiempo la carne presentará un color dorado muy agradable.

Ahora se añade un buen vaso de vino blanco y más caldo, hasta que cubra, ó poco menos, la carne.

Se cubre la vianda con un papel untado de manteca, luego con una cobertera, sobre la cual se coloca fuego encenizado, y se pone otra vez la cacerola sobre un fuego muy lento, ó lo que sería mejor en la boca de un horno.

Se la deja cocer por espacio de cuatro horas y media ó cinco, según esté de dura la carne y según sea de grueso el pedazo de buey, y durante la operación se tendrá cuidado de desengrasar de cuando en cuando.

A medida que por la acción del fuego se vaya espesando, se le irá añadiendo caldo por pequeñas porciones.

Si tan voluminoso fuese el pedazo de la carne, tal vez convendría dejarle más de cinco horas en la boca del horno; en todo caso, seis horas y media ó siete son muy suficiente.

Una vez perfectamente aderezado y cocido, la carne presenta un benito aspecto.

Es un rico manjar muy apetitoso, que tiene la ventaja de poderse conservar sabroso durante muchos días, y que lo mismo se come caliente que en frío.

Veamos ahora la manera más conveniente de servir esta carne, si es que se ha de sacar en una mesa de etiqueta el trozo entero.

1.º Se saca el trozo de buey y se escurre perfectamente encima de la cacerola.

2.º Se coloca en un plato ó fuente y se arreglan las extremidades para que la pieza ofrezca un buen golpe de vista con su forma unida y regular.

3.º Se le adorna, poniendo alrededor coles, cebolletas, zanahorias y otros aderezos, si se quiere.

4.º Se desengrasa el mojo que quedó en la cacerola de cocción y se traba, ó bien

mezclándole salsa negra, ó bien echándole salsa de tomate.

5.º Se coloca en una salsera y se sirve aparte este mojo ó salsa y la carne.

## En crudo

Figúrense ustedes si habrá hecho calor este verano, que pronto y por fortuna podremos llamar pasado, que á las mismas compañías ferroviarias se les ha ablandado el corazón hasta cierto punto. Es decir, hasta Alicante, que es para donde han puesto los trenes baratos (12 pesetas ida y vuelta).

En tercera, por supuesto... y por desgracia.

Pero como no hay cuarta...

Ello es que los trenes han ido atestados desde la máquina hasta el furgón de cola y aun así muchos son los que se han quedado en tierra y con las ganas de tomar las de Villadiego.

Un señor de las clases pasivas que no fuma ni cree en el tercer partido, pero que tenía las doce pesetas y además otras doce para que su mujer le acompañase, no pudo, sin embargo, acaparar sus asientos de tercera con rumbo á Alicante.

—Ya usted ve,—me decía enfurecido este sujeto...—Cuando llegué á la estación resultó que todos los coches estaban ocupados. Grité, empujé, pedí asiento, llamé á los guardias... todo en vano. Y para colmo de desgracias, de resultas de ese lance estoy separado de mi mujer.

—¿Riñeron ustedes?

—No, señor... reñir precisamente, no. Pero que el tren echó á andar cuando yo menos lo esperaba y arrancó con mi señora, que al fin encontró asiento entre un tabernero y un señor calvo empleado en el Monte, y yo que no conseguí entrar en el vagón me quedé en tierra sin que de

nada me valiesen los gritos ni las impresiones... Conque... ¿qué tal?

—Una calamidad... Pero su señora..

—¡Esa es otra!

—Hombre...

—Quiero decir que como mi mujer tiene un carácter tan económico y no quiere que se desperdicie nada, quiere aprovechar su billete, y desde la ventanilla me gritaba:

—Adiós, Severiano, hasta la vuelta. Ya te contaré lo que vea en Alicante. Y te traeré dátiles. A ver cómo te las compones para que no falte nada en casa.

—Y usted...

—Yo me daba á todos los demonios, y mi furor llegó al extremo de liarme á bofetadas con un guardafreno que estaba en el andén riéndose de la escena, por lo cual me llevaron á la prevención, de donde acabo de salir ahora.

..

La verdad es que si los efectos del calor siguen como hasta aquí, va á ser cosa de que cavilemos un poco para inventar algún remedio para librarnos de la excitación á que nos precipita el ardor de los rayos solares, una especie de tóldo espiritual que nos haga sombra en las pasiones excitables, porque si no esto se va á convertir en un refidero de gallos.

Que ya va teniendo traza de ello.

Donde no se arma un motín ocurre un crimen ó se propina una silva al alcalde, un pateo al gobernador... ó se obliga al mismo Sagasta á viajar de incógnito por *mor* de las desgracias personales.

..

Estos días ha habido hasta rumores de crisis, que, dado el apego que tienen al poder nuestros gobernantes, es el colmo de los rumores.

Dicen que Sagasta se va y que se ofrezca á Cánovas el poder; pero que éste, temiendo no poder sostenerlo, lo rechaza sin compasión á nuestros males.

En el fondo hace bien D. Antonio.

Por que, si encima de lo apurada que está la situación nos repusieran á Bosch en la Alcaaldía y en el Ministerio al Romero Robledo, el estallido se hacía inevitable.

De todo punto inevitable.

Se sublevarían las 49 provincias.

Y además la oratoria, (porque vendría Fabié) y el sentido común.

Por más que más sublevado que está... ¡qué se yo!

..

Lo que sí agradeceremos que cambie es el tiempo.

Por más que si ha de hacer en el invierno próximo tanto frío como calor ha dado este verano... Dios nos coja confesados y ablande el corazón de los sastres en lo tocante á prendas de abrigo. De todas maneras el cambio se impone. La deliciosa época del capote y el soplar se los dedos se hace necesaria.

A algunos, sin embargo, les tienen sin cuidado el cambio de estaciones, y lo mismo les da por lo que va que por lo que viene.

—Dígame usted, D. Serapio,—preguntaba un empleado á un amigo suyo cesante desde el 83—¿qué prefiere usted entre el invierno y el verano?

—Hombre... yo estoy por la primavera,—contestó el aludido.

—Bien, pero de los dos extremos...

—Phe... Entre el invierno sin capa y el verano sin baños... lo mismo me da el uno que el otro. Ninguno de los dos me da nada.

PICATODO.

## Conservas

### Conservación de la achicoria

Vamos á describir el método que se emplea en Francia para conservar las achicorias de jardines para el invierno.





A fines de Septiembre se escogen las achicorias ó escarolas que se quieran conservar; se las despoja de las hojas exteriores, verdes y duras que cubren los blancos cogollos que las envuelven, no dejando si no lo que tienen mejor. Se acortan las cabezas sin dejarlas demasiadamente pequeñas, y se echan después de lavada en un caldero con agua hirviendo, en la que habréis puesto dos puñaditos de achicoria, cuidando de que se hunda en el líquido en ebullición, pues de lo contrario quedarían negras. Al cabo de diez minutos á lo más, se aparta el caldero de la lumbre, se sacan las achicorias y se las deja enfriar un poco; luego se exprimen con las dos manos para que escurran lo posible, pero sin estrujarlas demasiado.

Se colocan en tarros ó en peroles con agua salada, y enseguida se coje una porción de manteca, se la derrite y se la echa por encima; lo cual tiene por objeto interceptar la acción del aire sobre la legumbre.

Otro de los procedimientos empleados es el siguiente:

Se moadan y limpian las achicorias como hemos dicho y colocáis una camada de las mismas en el fondo de una tina, cubriéndolas con sal; y se sigue colocando del mismo modo por ermadadas superpuestas hasta que esté llena. Se la cubre con una rondela de madera que entre en la tina, y se pone encima una piedra para que las achicorias queden siempre cubiertas por la salmuera.

Cuando se quiere hacer uso de ellas hay que tenerlas á remojo durante seis cuartos de hora por lo menos en agua clara para desalarlas.

#### Conservación de las alcachofas

Se escogen las alcachofas sazoadas, pero aún tiernas; se las corta las extremidades, se acortan los rabillos dejándoles apenas un dedo de largo y se limpian

en agua clara un poco acidulada con vinagre.

En un caldero lleno hasta las tres cuartas partes con agua se echan un par de puñados de sal; y cuando esté el agua hirviendo se echan dentro las alcachofas, cuidando que queden holgadas y puedan moverse con facilidad. Se les dejará hervir durante catorce ó diez y ocho minutos, retirándolas enseguida de la lumbre y echándolas en un barreño de agua fresca. Al cabo de un cuarto de hora se sacan del agua fría y se ponen á escurrir sobre mimbres ó en garbillos por espacio de cinco ó seis horas. Luego se colocan en tarros ó en una olla grande, se las cubre con agua y sal y por encima se derrama un litro de aceite, que tiene por objeto interceptar la acción del aire.

Cuando se quiera hacer uso de esas alcachofas para algún guiso, se ponen primero á refrescar en agua clara que se mudará dos ó tres veces, por espacio de hora y media ó dos horas. Se sacarán, se las dejará escurrir perfectamente, y se aderezan como convenga ó desee.

#### Albaricoques confitados

Para confitarlos es preciso escogerles maduros, amarillos, pero en ningún modo pasados, lo cual perjudicaría mucho el éxito de la operación. Con la punta de un cuchillo se les hace una incisión en la cabeza y otra por el lado del rabito y empujando con un palito se hace salir el hueso por el lado opuesto. Se les echa á medida que se vayan desosando en un barreño con agua fría acidulada con un poco de vinagre. Se retiran, se escurren bien y, poniéndoles en un puchero ó en un calderito con agua, se colocan sobre un fuego vivo para hacerles blanquear, retirándolos de la lumbre tan luego como el agua empiece á hervir y las frutas comienzan á reblandecerse. Se sacan del agua con la espumadera. Si hubiese al-

gunos que no estuviesen reblandecidos, se les deja calentar en el agua un poquito más, á fin que todos lo estén por igual. Se echan en un barreño de agua fría á medida que se van sacando del caldero, y cuando estén fríos se ponen á escurrir sobre mimbres ó en un gurbillos.

Mientras tanto se toman dos ó tres kilos de azúcar blanca ó de pilón (según la cantidad de albaricques que se quieran confitar) y se clarifica del siguiente modo:

Póngase en un barreño tres litros de agua clara; se incorporan dos huevos, batiéndose perfectamente esta mezcla con una escobilla de mimbres ó con la mano bien extendida, hasta conseguir una magnífica espuma muy parecida á la de jabón. Se echa el azúcar en polvo en un caldero, mezclándose la tercera parte del agua albuminosa, (*agua de huevo*), revolviendo esta mezcla con una espátula ó con una gran cuchara de madera, y poniendo inmediatamente el caldero sobre un fuego vivo, se revuelve de vez en cuando. A los quince ó veinte minutos hará el azúcar, ya perfectamente fundida, una gran subida, y antes de llegar á la superficie de la caldera, se arroja por todo él como cosa de un litro de agua albuminosa que ha quedado sobrante. Esta operación, para que el resultado, sea bueno, debe repetirse tres veces, y á la cuarta solamente separarlo de la lumbré, rociándolo para que la espuma cuaje. Al cabo de media hora de reposo, con la espuma se extraen todas las materias extrañas que durante la cocción se han reunido en la superficie del almibar. Hecho esto se vuelve á colocar sobre la lumbré el caldero y se principia la ebullición, y cuando levanta el hervor se va espumando el caldo hasta que no quede más espuma, que sin cesar va renovándose y pegándose á las paredes de la caldera. Tan luego como cierre el hervor se rocia nuevamente. Cuando ya no despidiera materia

extraña alguna, y si una luye espuma blanca, es señal de que la clarificación está hecha. Entonces se saca de la lumbré, se cuela en un barreño por medio de un cedazo de tela metálica ó de seda que sea bien tupido, con lo cual queda terminada la operación y á punto para poderse emplear, como vamos á indicar seguidamente.

Se vuelve á colocar el azúcar clarificada en una caldereta; se coloca sobre un fuego no muy vivo y se le hace dar un hervor, retirándole enseguida. Echáis los albaricques en ese almibar, y colocándolo de nuevo sobre un fuego algo más avivado, le hacéis dar dos ó tres hervores y se vuelve á sacar.

Se coloca el caldero en un lugar seco y se deja durante veinticuatro horas á fin de que los albaricques tomen el azúcar. Al día siguiente se sacan uno por uno los albaricques del recipiente y se colocan en otro. Se hace cocer un poco más el azúcar y se echa sobre las frutas, dejándolo otras veinticuatro horas. El tercer día repetiréis la misma operación que los dos primeros, sólo que ahora los albaricques se echan uno por uno en el mismo caldero que contiene el azúcar, y mientras está hirviendo, dejándolos por espacio de unos minutos. Luego se retiran de la lumbré, se dejan otras veinticuatro horas en el almibar y después se retiran, se ponen á escurrir, colocándolos enseguida en un sitio aireado y seco, sobre planchas espolvoreadas con azúcar blanca fina. Se les hace secar al aire libre, y si fuese posible en una estufa, lo cual sería aún mucho mejor. Cada día les daréis una vuelta y les espolvorearéis con azúcar fina.

Al cabo de tres ó cuatro días ya estarán perfectamente secos los albaricques; entonces se pueden colocar en cajas, cuidando de separar las camadas con papel blanco.



## Bizcochos de la Paridad

En una cacerola ó en un perol se pondrán doce claras de huevo y se baten hasta el punto de nieve. Las yemas de dichos huevos se baten en un plato hondo, y una vez bien batidas se eshan en las claras, á las que se les habrá añadido doce onzas de azúcar blanca garbillada. Se bate nuevamente la mezcla y enseguida se agrega seis onzas de almidón disuelto y de tres ó cuatro de buena harina. Con un batidor, y en su defecto con una cuchara de madera, se bate perfectamente hasta que la masa adquiere consistencia, esto es, hasta que esté cuajada. Se tienen prevenidas unas cajitas hechas con papel de estraza, en el fondo de las cuales se colocarán unas obleas para que cuando se saquen los bizcochos no se despadacen. Se les hace dorar en un horno moderadamente calentado por espacio de algunos minutos.

JACKSONVILLE.

## LO UTIL Y LO AGRADABLE

## Septiembre.

Pero, vamos á ver, me dirán ustedes, ¿está usted cierto de que deba escribirse *Septiembre*? Hombre, ahora verá usted, tanto como seguro, no, porque al cabo del día le veo escrito cien veces sin esa *inoportuna* P, como diría un mi amigo revisor, de manera que uno no sabe si conservar esa consonante ó escribir *Setiembre* á secas. Sea como quiera: ello es que, como la Cámara legislativa de la lengua castellana aun no ha puesto su veto á una ó á otra de esas dos formas, los españoles estamos autorizados á llamar y escribir el noveno mes del año ó como mejor se nos antoje.

Con P, ó sin ella, creemos que esta duodécima parte del año civil está cometiendo un delito que nuestro Código penal castiga con severidad, el de *usurpación* de nombre. ¿Y cómo es eso? pues muy sencillo: ¿no es este mes el noveno? Sí, señor. Pues, si el grandísimo bribón es el noveno, ¿para qué nos está engañando á todos rebajándose, como quien no quiere la cosa, dos mesecitos de edad? Porque, lo que dirán ustedes, si los latinos, para quienes la lógica (según parece), era una cosa seria, le apellidaron *September* por

la sencilla razón de ser en su calendario el séptimo mes del año, año que ellos hacían principiar cuando los campos se engalanaban con verde manto y floridos matices; ¿por qué nosotros no le llamamos *November*, ó Noviembre?

¡Oh poder de la sacrosanta rutina! Esto, dirán ustedes, es una injusticia que se está cometiendo, una postergación de rango (numérico, se entiende), que comete *Setiembre*. ¡Injusticia, eh! Pues mire usted lo que son las cosas; ese mes es precisamente el que los astrónomos han adornado con el símbolo de esa señora, es decir, con un par de *balanzas*. Y no hay caballero de los de la orden del lápiz y del pincel que no se crea obligado á representar á *Septiembre* bajo la figura de una hermosa matrona de risueño rostro, con vestiduras ligeras (aunque no tanto como las que usan en las recepciones de gala nuestras palaciegas damas), coronada con pámpanos de viña, teniendo en una mano las *balanzas*, y en la otra un cuerno de abundancia lleno de frutas. Completan los atributos alegóricos del embustero *Septiembre*, una parra, y por debajo un niño en pelotas que pisotea racimos de uva.

¿No es verdad que los atributos simbólicos de este *setienmesino* mes les parecen á ustedes algo más acertados que su nombre?

Y, sin embargo, hay almas candorosas que aun se admiran de que los terribles niveladores y enderezadores de entuertos de la gran revolución francesa trataran con poquisima reverencia todos estos disparates, elevados á la altura de instituciones inviolables ó invulnerables, ese atajo de mentiras convencionales, y no respetaran ni siquiera al venerable *Septiembre*. Pues, no señor; no lo respetaron, y los poetas encargados de bautizar los meses del calendario republicano, Chénier y Fabre d'Eglantine, le llamaron *vendimiario*, esto es, el mes de las vendimias.

Con este mes principia el otoño; es decir, la estación más rica en frutos, en legumbres, en sustancias alimenticias y en bañistas de ambos sexos. Mientras el reino vegetal nos brinda con deliciosos productos, mientras el reino animal (que no es el reino de los animales), nos proporciona alimentos más variados y mejores que los meses precedentes, las playas se inundan de un aluvión de niñas cursis, de mamás coquetonas y de papás

bonachones que acuden atraídos por las frescas brisas de los puertos de mar, con intención, ellas, de pescar algún *tiburón*; con el ánimo ellos, de no pagar los *ingleses* que la expedición veraniega les hace contraer.... ¡Venturoso mes de Flora y de Pomonal....

Pero hora es ya que digamos á nuestros lectores lo que este mes de Setiembre (sin ó con P) trae á los amigos de la mesa y á los devotos de los placeres, á los que comen para vivir, y á los que viven para comer.

El otoño es una segunda primavera, pero el fementido Setiembre, si bien es el que abre el paso á la risueña estación de la otoñada, por lo muy caloroso que suele ser en nuestro país, deja feo al popular proverbio: «La otoñada verdadera, por San Miguel la primavera».

En este mes la mayor parte de los felices mortales que paseen bienes en el campo, ó que se entregan á las labores agrícolas, tienen la ventaja, por cierto invariable, de poder saborear los placeres de las cosechas de los frutos. Las familias se reúnen, reina la cordial alegría á que predispone la hermosura del clima, y se hacen comidas ligeras al aire libre. Pero cuidadito con las comidas al aire libre, sobre todo al caer el día, porque la frescura del campo ocasiona serias indigestiones á los delicados de estómago, que pueden resultar caras porque á menudo engendran enfermedades más graves.

Además nuestros lectores no deben ignorar que el otoño es la estación más insalubre del año, y que, á causa de sus días de gran calor y de sus sorprendentes lluvias tempestuosas que de ordinario principian ya en este mes, á causa de esa sorprendente variación atmosférica que hace que hoy el calor nos abrume, y que mañana baje repentina y extraordinariamente el termómetro, Setiembre es un mes fértil en enfermedades.

Y no hablemos del abuso de las frutas y de las bebidas heladas; esas forman en esta época un respetable contingente de dolencias con inmensa satisfacción y gran regocijo de galenos, boticarios y cuervos de las funerarias, gente toda ella muy honrada y muy útil á la sociedad, si señor, á quienes es preciso *no dar por el gusto*, por eso mismo que lo que para ellos suele ser *gusto y utilidad*, para el resto de los mortales es disgusto y ruina. Con que queridos lectores, no echemos en ol-

vido los principios que la más rudimentaria higiene recomienda: sobriedad en el comer y en el beber; moderemos ese apetito voraz que durante los meses de esto estaba adormecido por los calores, y á la par que no debemos hacer uso si no de alimentos de buena calidad, para evitar empaches, desconfiemos de las frutas, y, sobre todo, de sorbetes y horchatas heladas. De lo contrario, prepárense á recibir con resignación, y entonando el *mea culpas est*, los flujos de vientre, las disenterias y las fiebres rebeldes que después nos harán tragar más *quina* que los presu-puestos de Gamazo nos darán á los contribuyentes.

En Setiembre abundan además los mejores pescados que nuestras playas nos suministran: los salmones, los esturiones, las menas, los rodaballos, los cabrajos, las pescudillas, y, por fin, las ricas sardinas frescas.... ¡Cuántas cosas buenas habrán visto algunos de esos bichitos procedentes de las playas de la *Concha*, la *Calea*, Valencia, Alicante, etc... Cuantos gomosos dirán: ¡Si yo fuese pez!...

La caza también es un gran artículo de distracción y de deleites para los aficionados á la venatoria. Abundan ya las liebres, los jabalíes, los gamos, los conejos, las perdices, los perdigones, las codornices, los zorzales y los tordos. Precisamente en el día 1.º de este mes la ley levanta la veda que principia en 1.º de Marzo de cada año y tiene por objeto proteger la cría.... ¡y luego que digan que la ley no es una segunda Providencia para los animales!...

Los verdaderos gastrónomos, los refinados *gourmets* se sienten revivir en cuanto se acerca Setiembre.

¿Saben ustedes por qué? Sencillamente porque en esta época del año es cuando las trufas, ese manjar de los dioses, como le llamaba si mal no recuerdo Alejandro Dumas padre, hacen su aparición.

Conésto, y con advertir á nuestros lectores que Setiembre es el mes en que conviene preparar las conservas de verduras, peras secas, orejones, ciruelas pasas, moras y manzanas, se nos permitirá poner fin á esta pesada faena, que Dios mediante, y con ó sin permiso de la autoridad superior, nos proponemos renovar en cada uno de nuestros últimos números de cada mes, para entonar los paladares para el siguiente.

STRAFF.